

Bab I

PENDAHULUAN

Ide Bisnis

Di era modern ini bisnis kuliner tidak akan pernah mati dengan melihat bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok yang wajib dipenuhi oleh setiap orang. Dengan begitu, selama manusia masih berkembang, bisnis makanan dan minuman akan terus ada. Tidak bisa di pungkiri hal itu semua menjadikan peluang dan ide bagi Penulis untuk membuka bisnis Dodol di Pontianak. Terlebih karena bisnis dengan jenis dan konsep seperti ini masih belum banyak pesaing sehingga cenderung memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Persaingan terjadi semakin ketat sehingga mereka menerapkan berbagai strategi untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Salah satu bentuk usaha dagang yang masih bertahan di tengah persaingan usaha dagang yakni usaha dalam penjualan kue kering dan kue basah. Masyarakat saat ini juga cenderung membeli oleh-oleh khas saat berpergian pada suatu tempat. Dodol merupakan salah satu pilihan masyarakat untuk dijadikan sebagai oleh-oleh.. Berdasarkan latar belakang diatas kami tertarik untuk mengkaji lebih lanjut Usaha pembuatan Dodol Beras Ketan, ini dipilih karena dodol dan Beras Ketan sudah dikenal sebagai produk olahan fungsional, yaitu sebagai produk olahan yang bernilai gizi tinggi dan pastinya menyehatkan bagi Tubuh. Beras Ketan dapat dikembangkan menjadi berbagai jenis produk turunan dengan nilai kesehatan yang tinggi. Salah satunya adalah dodol Beras Ketan. Dodol Beras Ketan merupakan makanan yang tergolong pangan semi basah (intermediate moisture food) yang bertekstur kenyal dan memiliki cita rasa manis. Dodol sebagai makanan semi basah memiliki beberapa keunggulan seperti awet tanpa proses pendinginan, pemanasan maupun pengolahan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





lebih lanjut dan keharuman yang khas serta tambahan tepung ketan juga membuat tekstur dodol menjadi padat dan kaya kan wangi dan rasa.

B. Gambaran Usaha

1. Bidang Usaha

Dodol Ketan adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang bisa dinikmati oleh semua kalangan. Dodol yang di tawarkan semuanya berhubungan dengan gula merah dan beras ketan yang berguna untuk mencegah penyakit peradangan, dan meningkatkan kepadatan tulang. Dan di dalam beras ketan juga terdapat Vitamin B dan sejak dulu dikenal memiliki banyak kegunaan bagi tubuh, termasuk menjadi pemecah nutrisi yang penting bagi tubuh. Vitamin B diketahui aman untuk dikonsumsi dan mudah didapatkan, dan bisa membantu kita dalam menjaga kesehatan mata dan kulit badan dan masih banyak lagi manfaat nya untuk tubuh kita.

2. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.

a. Visi Perusahaan

Berdasarkan pendapat dari Wahyudi (2016, p. 38), visi merupakan keadaan sebuah organisasi di masa depan yang dicita-citakan oleh pendirinya. Atau dapat dikatakan bahwa visi merupakan pernyataan want to be dari organisasi atau perusahaan. Visi adalah cara pandang jauh ke depan kemana organisasi harus dibawa agar dapat eksis, antisipatif dan inovatif. Visi adalah suatu gambaran yang menantang tentang keadaan masa depan yang diinginkan oleh organisasi.

Visi Dodol Cengkarok Toni adalah untuk selalu menjaga kualitas dan kuantitas beras ketan, dan membuat produk dari beras ketan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



b. Misi Perusahaan

Menurut Wahyudi (2016, p. 39-40), misi merupakan serangkaian kalimat yang tertulis dan dapat dipahami oleh setiap orang dalam organisasi dengan tujuan untuk mencapai visi organisasi tersebut. Pengertian misi adalah tujuan dan alasan yang memberikan arah sekaligus batasan proses pencapaian tujuan. Misi pada dasarnya hanya bukan usaha formal untuk memperjelas apa yang dikehendaki, namun misi merupakan tahapan aksi yang akan dilaksanakan dari visi yang telah ada, guna mencapai suatu tujuan.

Misi utama Dodol Cengkarok Toni adalah meningkatkan kreatifitas pengembangan suatu produk makanan yang baru. Adapun misi-misi lain yang mendukung adalah melakukan pemasaran atau promosi yang bagus, melakukan penerobosan baru untuk menciptakan rasa dodol ketan yang baru, dan memberikan pelayanan yang baik. Ketercapaian misi-misi tersebut diharapkan dapat membuat produk-produk Dodol Cengkarok Toni semakin berkembang dan mampu menjaga loyalitas bagi para penikmatnya.

Wahyudi, A. Sri. Manajemen Strategik. Medio: Binarupa Aksara, 2016.

c. Tujuan Perusahaan

Adapun tujuan jangka panjang dari Dodol Cengkarok Toni :

- 1) Menciptakan suatu inovasi baru dari beras ketan.
- 2) Mendapatkan keuntungan yang berjangka panjang.
- 3) Menciptakan peluang usaha bagi anak anak muda.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tujuan jangka pendek dari Dodol Cengkarok Toni:

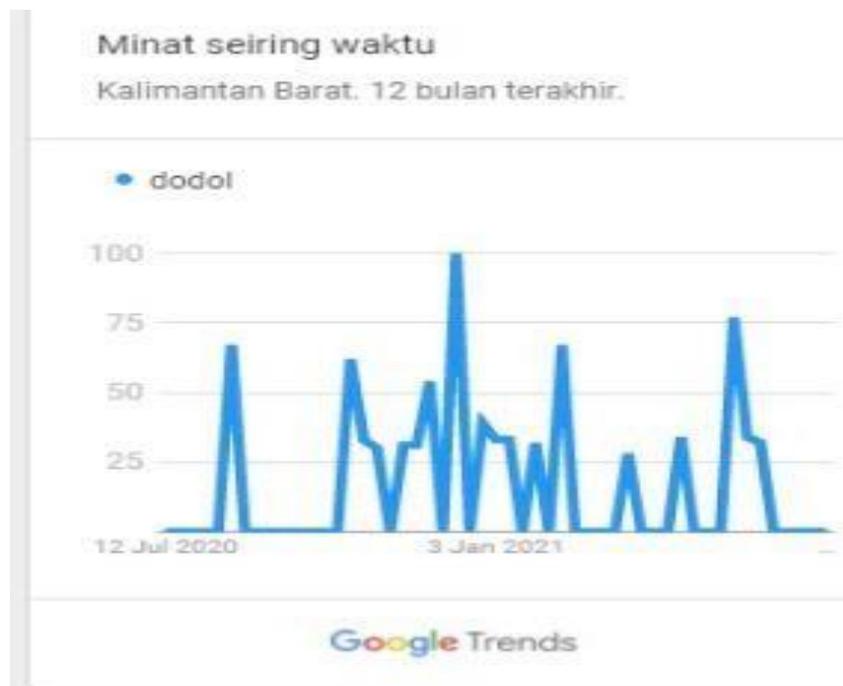
- 1) Membantu untuk mengurangi angka pengangguran dengan menciptakan lapangan pekerjaan.
- 2) Memperkenalkan produk Dodol Cengkarok Toni kepada masyarakat luas.
- 3) Menciptakan dodol dengan harga menengah kebawah tetapi memiliki kualitas yang baik.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Besarnya peluang bisnis ini berdasarkan peminat makanan yang berinovasi dan rasa ingin tahu yang besar terhadap sesuatu yang baru dan gaya hidup masyarakat yang ingin tau akan rasa dari Dodol Beras Ketan. Berikut adalah data peminat dodol di Pontianak

Gambar 1.1

Data Konsumsi Dodol di Kalimantan Barat



<https://trends.google.co.id/trends/explore?cat=71&geo=ID-KB&q=dodol>



Berdasarkan data Ketertarikan konsumsi Dodol pada tahun 2020, konsumsi dodol meningkat pesat pada awal bulan Januari 2021. Berdasarkan data pada grafik tersebut, dapat diketahui bahwa tingkat konsumsi dodol cenderung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Peningkatan tersebut dapat dipandang sebagai sebuah peluang untuk membangun bisnis Dodol Cengkarok Toni ini.

D. Kebutuhan Dana

Tabel 1.1
Kebutuhan Dana

No.	Keterangan	Budget
1.	Sewa Ruko	Rp30.000.000
2.	Peralatan Operasional	Rp14.739.000
3.	Perlengkapan Operasional	Rp5.424.000
4.	Bahan Baku	Rp90.840.000
5.	Kemasan Produk	Rp3.500.000
6.	Mobil	Rp90.000.000
7.	Biaya Tenaga Kerja	Rp81.900.000
8.	Biaya Pemasaran	Rp1.350.000
9.	Biaya Utilitas	Rp10.087.500
10.	Biaya Pemeliharaan Inventaris	Rp6.000.000
11.	Kas Awal	Rp10.000.000
Total		Rp343.840.500

Sumber : Dodol Cengkarok Toni



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa kebutuhan modal awal untuk memulai bisnis

Dodol Cengkarok Toni adalah Rp 343.840.500 yang termasuk sebagai usaha dengan skala

kecil. Salah satu kelemahan dalam bisnis ini adalah bahan baku, meskipun memiliki prospek usaha yang baik tetapi jika kita tidak memiliki bahan baku yang memadai, usaha juga tidak dapat berjalan, karena bisnis dodol ketan yang akan di jalankan ini juga harus memiliki bahan baku yang memadai, dimulai dari santan, gula pasir, gula merah, beras ketan, dan vanilli.

1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.